

Pfifferlingrahmsuppe

Zutaten :

350 g Pfifferlinge (am besten kleine)
4 Schalotten
3 Knoblauchzehen
0,4 L Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
0,4 L Weißburgunder trocken
0,4 L Sahne
1/4 Bund Petersilie
1 Eßl. geblätterte Mandeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Vorbereitung :

Die Pilze putzen, am besten nur abbürsten, bei starker Verschmutzung mit etwas Mehl bestreuen, schütteln und ganz kurz in Wasser abschwemmen, größere Pfifferlinge kleinschneiden
Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln.
Petersilie fein hacken
Die Mandeln vorsichtig anrösten.

Zubereitung :

In einem Topf mit etwas Olivenöl die Schalotten leicht anschwitzen, dann den Knoblauch zugeben und glasig braten. Die Pilze zugeben und bei großer Hitze anbraten, damit sie kein Wasser ziehen.
Ein Teil der Pilze zur Seite legen, zur Deko am schönsten sind die kleinen Pfifferlinge.
Mit dem Weißburgunder ablöschen, die Brühe zugeben und leicht pürieren.
Die Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Die Petersilie unterrühren.
In Tellern servieren und die Pilze und Mandeln drüberstreuen.

Guten Appetit